

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

1. Pengawasan mutu wafer *stick* sangat penting dilakukan untuk menjaga agar produk selalu memenuhi standar mutu.
2. Pengawasan mutu wafer *stick* meliputi pengawasan mutu bahan dasar yang meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir
3. Pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu dilakukan dengan pengujian terhadap bahan baku yang diterima meliputi pengujian visual.
4. Pengawasan mutu proses dilakukan dengan mengontrol proses mulai dari tahap penerimaan sampai produk siap untuk dikemas
5. Pengawasan mutu produk akhir dilakukan visual sebelum produk dipasarkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous<sup>a</sup>. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3747-1994)*.  
[http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info\\_Ekspor/Profil\\_komoditi/Standart\\_Mutu/coklat\\_bubuk](http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info_Ekspor/Profil_komoditi/Standart_Mutu/coklat_bubuk). 9 Maret 2009.
- Anonimous<sup>b</sup>. 2009. *Standar Mutu Lesitin*.  
[www.acehforum.or.id/printthread.php?t=23306](http://www.acehforum.or.id/printthread.php?t=23306) (9 Maret 2009).
- Charley, H. 1988. *Food Science*. 2<sup>nd</sup> edition. Toronto, Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Minyak (SNI 01-2901-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-3541-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Wafer Stick (SNI 01-29731992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Desrosier, N.W.1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. (M. Muljohardjo, Penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* Jilid I. Yogyakarta: Liberty.
- Henryanto, Eko. 2000. *Pengendalian Mutu Terpadu*. Jakarta: PT Pustaka Binaman Pressindo.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.

- Kadarisman,D.1999. *Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar*. Bogor: Pusat Studi Pangan & Gizi – IPB.
- Kartika,B.,1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kramer, A. and Twigg, B. A. (1984). *Quality control for the food industry. Third edition, Vol. 1*. The AVI Publishing Company, INC. Westport, Connecticut, USA.
- Maga, J.A dan T.U. Anthony. 1995. *Food Additive Toxicology*. London: Marcell Dekker Inc.
- Risvan. Standar Nasional Indonesia 01-3140-200/Rev 2005. <http://www.risvank.com/kualitas-mutu-gula-kristal-putih.html>. 7 April 2009.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Tjiptono dan Diana. 1995. *Total Quality Management*. Yogyakarta: Andi Offset.